

## CHARDONNAY IGT LAZIO

**Uve:** Chardonnay

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Densità ceppi:** 4.000 per ettaro

**Resa:** 90ql. Per ettaro

**Epoca di vendemmia:** Fine agosto

**Vinificazione:** In bianco e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata.

**Maturazione:** Acciaio inox con sosta sulle fecce fini per 2 mesi.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Caratteristiche organolettiche:** Colore paglierino carico, profumo complesso, fresco e fruttato con note di pera e banana, sapore lungo ed equilibrato.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina in modo ideale ad antipasti di mare, a primi piatti saporiti e carni bianche, eccellente come aperitivo.

